



GATEAU SOUFFLE A L'ORANGE SANS GLUTEN



Pour 6/8 personnes : 1 moule à manqué de 16cm, 1 poche avec une douille de 8mm. Beurre pour le moule, sucre glace pour la finition.

L'appareil : 20g de fécule de pomme de terre, 100g de sucre glace (70 pour moi), 125g d'amandes en poudre, 110g de blancs d'œufs, 60g de sucre semoule (40 pour moi), le zeste finement râpé d'une orange bio, 50g de pistaches en poudre. Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Tamiser fécule, sucre glace et poudre d'amandes. Monter tranquillement à vitesse moyenne et constante les blancs d'œufs tempérés en ajoutant petit à petit le sucre semoule. Quand ils sont au bec d'oiseau, incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées puis les zestes d'orange. Beurrer le moule, le tapisser de poudre de pistache et pocher dessus l'appareil à biscuit en lui donnant à la fin la forme d'une fleur. Cuire environ 25min à vérifier. Laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace au moment de la dégustation.